Ratatouille von Nenya

Mengen für 10 Personen

Gemüseeintopf. Am Besten mit Trockenreis

3 cl Öl	in Pfanne geben
4.0 Stück Knoblauchzehen	
3.0 g Basilikum	
3.0 g Majoran	
3.0 g Thymian	schneiden, zugeben, anbraten
50 g Zwiebeln	
300 g Tomaten	
4.0 Stück Zucchetti	
3.0 Stück Pepperoni	
2.0 Stück Auberginen	vorbereiten, schneiden, beifügen
3.0 g Salz	
3.0 g Paprika	würzen, zudecken Auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt. Auf kleiner Stufe dämpfen Dämpfzeit 20 bis 30 Minuten

dazu Reibkäse servieren